

VINKART

K I K K I



C A F E



HVITVIN

Santa Ana Sauvignon Blanc kr. 289,-

Klar strågul farge med noe grønnskjær. Aromaer av sitrus, blomster og gress. Frisk og fruktig i munnen med en velbalansert avslutning.

Hardys VR Chardonnay (husets vin) kr.

Lys strågul farge med grønne fargetoner. Rene, friske aromaer av sitrus frukter, melon og fersken samt hint av vanilje og toast pga. oppholdet på amerikansk eik. Vinen er tørr og medium fyldig med frisk tropisk frukt på smak og myk, lang avslutning. Kun deler av vinen som har vært i kontakt med amerikansk eik. Druene plukkes om natten ved kjøligere temp. for å bevare frukten og friskheten fra druenes opprinnelse.

VOGA Italia Pinot Grigio kr. 289,-

Gjennomgår en temperaturkontrollert fermentering på rustfrie ståltanker. Klar gyllen gul farge. Fyldig og rik. Aroma og smak av friske modne epler og pærer. Fremstår som frisk og krispy. Myk avslutning. Passer utmerket til alle typer Sushi.

Anselmann Riesling Kabinett kr. 289,-

Lys strågul farge. Elegant og fruktig vin med aroma som minner om aprikos, sitrus, modne epler og honning med minerale toner. I munnen er den halvtørr, fruktig med lang ettersmak til slutt. En typisk Riesling fra den sørlige delen av Pfalz.

Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay

kr. 289,-

Strågul farge. Aroma og smak av rike tropiske frukter i retning ananas og sitrus, noe blomster og krydder samt vanilje. Bløt, syrefrisk og lang avslutning. Fermenteres i rustfrie ståltanker for å bevare friskheten. Deler av vinen gjennomgår malolaktisk fermentering for å oppnå en rik, balansert vin med naturlig syre. Vinen er lagret på bunnfallet i 7 mnd for å gi struktur. (Sur lie). Liten andel lagret på eik.

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée Brut kr.

Gyllen strågul farge. Duften er kraftig med innslag av modne epler. Smaken er som duften, kraftig, med en vulkan av perler som leker med munnen. Unik stil som kombinerer modenhet, rundhet, fylde, kompleksitet og meget lang ettersmak. Lagret på eik i minimum 3 år.

MUSSERENDE VIN

VOGA Italia Pinot Grigio Spumante kr. 389,-

Laget på Charmat metoden. (7 mnd) Dvs. At grunnvinen, sukker og gjær blandes i et lukket tanksystem. I løpet av annengangsgjæringen forblir kullsyren som dannes, i vinen. Evt. Søtning og filtrering skjer under trykk før tapping. Lys gyllen farge med fine perler gir rom for aroma av hvite blomster og moden frukt. Silkemyk i munnen med hint av gjærbakst og hint av sitrus i avslutningen. Restsukker: 12 g/l. Ekstra tørr. Den perfekte vinen for underholdning med stil! "ENTERTAIN in STYLE."

ROSÉVIN

Santa Carolina Rosé Carmenere kr. 289,-

Intens rosa farge. Søte og fruktige aromaer av jordbær og bringebær med delikate florale hint. På smak – frisk og fruktig med florale hint også her. Drikkes lett og har god struktur.

RØDVIN

Hardys VR Shiraz kr. 289,-

Dyp lilla farge. Fruktige aromaer av bjørnebær, bringebær, kirsebær, plommer og velintegret eik. I munnen som på nese. Mykt krydret ettersmak i retning svart pepper, bløte tanniner og behagelig finish.

Sangiovese di Toscana kr. 289,-

Dyp rubinrød farge. Duften er intens, med hint av bringebær og moden bjørnebær samt hint av fioler og vanilje. Fyldig smak hvor du finner frukt og krydder. Velbalansert og god struktur. Lang ettersmak av skogsfrukter og krydder. Vinen har tilbringt noen måneder på eik, både nye og 1 år gamle fat.

Riparosso, Montepulciano d'Abruzzo kr. 289,-

Rubinrød farge. Fruktig duft og smak som bringer tanken mot bringebær og kirsebær. Fyl- dig, rund og harmonisk i munnen. Vinen har et opphold på 7 måneder på slovenske eikefat.

VOGA Italia Quattro kr. 289,-

Gjennomgår en temperaturkontrollert malolaktisk fermentering på rustfrie ståltanker. Dyp lilla farge. Aroma av modne mørke bær, krydret overtone, hint av vanilje og pepper. Fruktig smak av saftige kirsebær og bringebær som bringer en inn på en moderat pepperaktig avslutning. Myk og fløy- elsaktig. Medium fyldig. Lang avslutning. Hvor- for ikke prøve den med sjokolade! "DRINK IN STYLE".

Hoya de Cadenas Reserva Privada kr. 349,-

Kirsebær rød farge, aroma med nyanser av sjokolade, røde bær og eik. Fyl- dig vin, med en ypperlig balanse av frukt og tanniner. Lagret på amerikansk eik i 14 mnd.

Robert Mondavi Woodbridge Zinfandel

kr. 289,-

Dyp rød farge. Aromaer av svart te, krydder, blomster og mørke bær. Fruktig med smak av moden bjørnebær, blåbær og bringebær. Intens vin med lang avslutning. Fermentert på rustfrie ståltanker med forlenget kontakt med skinnen for å gi vinen ytterligere kompleksitet og frukt uttrykk. 100% Malolaktisk fermentering. Vinen lagres i 6 mnd på ungarsk og fransk eik.



DRINK IN STYLE